dTest

objektivně
nezávisle
bez reklam

Výsledky jediných skutečně nezávislých testů v ČR a SR a spousta užitečných informací pro spotřebitele každý měsíc ve Vaší schránce a denně na

www.dtest.cz

Děkujeme vám, že jste si stáhli informace z www.dtest.cz.

I díky Vašim penězům může časopis dTest hradit vysoké náklady na testování výrobků a poskytovat prvotřídní služby spotřebitelům.

Šířením elektronické verze testu způsobíte, že na další testování a kvalitní služby nebudeme mít dostatek peněz. Přejeme příjemné počtení.



Výrobci nemají žádnou možnost ovlivnit testování.

Komerční subjekty nemají možnost ovlivnit obsah časopisu prostřednictvím inzerce.



Když si kupujeme párky, zajímá nás především obsah masa. Vodítkem by měly být údaje na etiketě. Náš test vídeňských párků však ukázal, že ne vždy se dá na věrohodnost těchto údajů spolehnout. Šest výrobků z 15 testovaných obsahovalo méně masa, než výrobci uváděli na obalu. Ve čtyřech nejkřiklavějších případech činil rozdíl mezi deklarovaným a skutečným obsahem masa takřka 17 procent v neprospěch spotřebitele.

Vybájené maso na etiketách

Potravinářská vyhláška ukládá, že masný výrobek s názvem vídeňský párek musí obsahovat nejméně 55 % masa a nejvýše 40 % tuku. Maso může být vepřové, hovězí i telecí, ne však strojně oddělené, tedy tzv. separát. Také použití drůbežího separátu je výslovně zakázáno. Vyhláška naproti tomu výrobce nijak neomezuje v tom, aby dle své libosti dávali do vídeňských párků více masa a méně tuku, než je stanoveno, a tak si navzájem konkurovali kvalitou. Laboratorní testy však ukázaly, že výrobci ne vždy hrají fair play jak s námi spotřebiteli, tak mezi sebou navzájem.

Do testů jsme zařadili 15 výrobků s názvem vídeňské párky, z toho jeden bio a jeden s označením pro děti od tří let. Povinné minimum 55 % masa sice splnily všechny testované výrobky – jeden pravda až po započítání tzv. rozšířené nejistoty – ne ve všech ale bylo tolik masa, kolik ho výrobci slibovali na obalech. Údaje na etiketách o množství masa se v šesti případech výrazně neshodovaly s tím, co laboratoř zjistila.

Dodejme, že čtyři výrobky byly nebalené, koupené u pultu, přičemž údaje jsme srovnávali se složením, které jsme si vyžádali od supermarketu. Příjemným zjištěním bylo, že trojice bez údajů od výrobců s přehledem vyhověla vyhlášce a obsahovala spíše nadprůměrný podíl masa. Čtvrtý nebalený (Příbramská uzenina a.s. pro Coop) deklaroval 69,5 % masa, avšak párky ho měly jen 52,28 %. Párky Globus z vlastní výrobny obsahovaly jako jediné více tuku, než kolik bylo deklarováno.

Chytli párek za nesprávný konec

Vůbec nejméně masa obsahoval testovaný výrobek Párky vídeňské (Kostelecké uzeniny a. s. pro Tesco Stores ČR). Laboratoř v něm našla 48,71 % masa, etiketa ho však slibovala 65 %. Výrobek, který vyhověl limitu vyhlášky až po započítání rozšířené nejistoty, měl ze všech testovaných párků nejvíce fosfátových solí, které v uzenině zadržují vodu. Ve složení přiznával sojovou bílkovinu, bramborový škrob a zvýrazňovače chuti.

Největším množstvím masa, rekordními 95 %, se chlubil výrobek Bio Vídeňské párky (Ponnath Řezničtí mistři, s.r.o., Sušice), avšak tolik ho bylo jen na papíře. Laboratoř zjistila podstatně méně, a to 78,62 %. I přes tuto velkou nesrovnalost byl zmíněný biopárek třetí nejmasitější ze sledovaných uzenin.

d dobrá rada

Nevěřte příliš deklarovaným údajům na obalech, zejména těm slibujícím mimořádně vysoký obsah masa. Klasická poučka, že obsah masa se pozná podle ceny, se nicméně v testu potvrdila. Levnější párky měly masa méně. V případě párků se více než kde jinde vyplatí číst složení, případně jej požadovat při nákupu u pultu. Prodejce je povinen sdělit vám jak dodavatele, tak složení párků.

Celkově nejlépe se umístily **Lidl Dulano / Delikatesní vídeňské párky** (dobře, 187 Kč/kg). Obsahují hodně masa, jsou bez glutamanů a z hlediska chuti patřily k lepšímu průměru. Mezi dobrými se také ocitly **Spar vídeňské párky** (dobře, 208 Kč/kg) a **Bilbo uzeniny Vídeňské párky pro děti** (dobře, 216 Kč/kg). Ty mají sice hodně masa a jsou bez glutamátu, ale obsahují poměrně dost dusitanů a dusičnanů a nejvíce tuku mezi testovanými. To poněkud odporuje jejich označení párky pro děti od 3 let. Jedny z celkově nejlepších párků, Ponnath Řezničtí mistři Bio Vídeňské párky (dobře, 340 Kč/kg) skončily s hodnocením dostatečně. To si vysloužily značně nadsazeným obsahem masa, jímž se chlubí na obalu.





Jak testujeme

podrobný postup testu párků najdete na www.dtest.cz/parky

Jak hodnotíme

grafická skladba celkového hodnocení kvality párků



Nadsazené údaje uvedl i polský výrobce vídeňských párků značky Pikok (Balcerzak i Spólka sp. Z o.o.). Namísto deklarovaných 80 % masa ho párky ve skutečnosti obsahovaly 63,66 %. Rozdíly, i když už ne tak významné, jsme v obsahu masa našli ještě u dalších tří výrobků. Dokonce i párky, v nichž bylo nejvíce masa, ho měly méně, než sliboval jejich výrobce Wolf GmBh z Německa. S naměřenou hodnotou 81,65 % masa a deklarací 85 % to byly Delikatestní vídeňské párky Dulano.

Kuriozní situace nastala při hodnocení vídeňských párků značky Schneider z Masokombinátu Plzeň, protože z nečitelné etikety se dalo jen obtížně vyluštit, kolik vepřového masa výrobce vlastně deklaroval. S lupou a kontrolou na více baleních jsme se usnesli, že deklarovaný podíl masa je 65 %. V párcích z Plzně laboratoř našla 66,71 % masa.

U některých potravinářských výrobků, které jsme v minulosti testovali, dokázali výrobci sofistikovanými náhražkami základní suroviny obelstít smysly hodnotitelů. Při ochutnávání párků se na první tři místa v senzorické části našeho testu dostaly výrobky s nadprůměrným podílem masa.

Tuk v normě, separát neprokázán

Do vídeňských párků smí podle „masné" vyhlášky přijít až 40 % tuku. Z tohoto hlediska jsme nenašli žádného hříšníka. Množství zjištěného tuku v testovaných párcích se pohybovalo v rozmezí od 12,51 % do 28,94 %. Za pozornost stojí, že druhé nejmastnější párky výrobce doporučoval jako potravinu pro děti od tří let věku. Šlo o Bilbo uzeniny, Vídeňské párky pro děti (Zedníček a.s., Kunovice), které měly 28,74 % tuku.

Žádný z výrobců nepoužil do párků rostlinný tuk. Ten sice do vídeňských párků přijít může, ale spotřebitel o tom musí být informován na etiketě.

Strojně oddělené maso a drůbeží separát, které jsou pro vídeňské párky zakázané, jsme při testech neodhalili. Separát se získává působením tlaku a páry na kosti se zbylým masem po řeznickém opracování. Přidává se do levnějších sekaných výrobků.

Laboratoř pátrala po separátu s použitím několika metod. Jednak hledala drůbeží bílkovinu a za druhé pátrala po případných úlomcích kostí. V obou případech s negativním výsledkem. Zjišťovala také obsah vápníku, aby se dopátrala, zda v použité suro-

vině přece jen nejsou stopy rozmělněných kostí. Pět výrobků mělo vápníku více než 200 miligramů na kilogram párků, což znamená, že překročily hranici přirozeného výskytu tohoto prvku v této potravině. Může to být přítomností kostí, ale i vápníku z kořenících přísad.

Nejvíce vápníku, a to 470 miligramů na kilogram výrobku, měly vídeňské párky Schneider s nečitelnou etiketou od Masokombinátu Plzeň. Nejméně ho naopak bylo v Bilbo dětských párcích, které ho obsahovaly 77 miligramů na kilogram výrobku.

Sůl není nad zlato

Párky máme v oblibě pro jejich rychlou přípravu, k příkladům zdravé výživy však nepatří. Jedním z důvodů je sůl. Ta párkům dává typickou chuť, ale zvyšuje krevní tlak a zatěžuje srdce i ledviny. Proto bychom to se solí ve stravě neměli přehánět. Hotové potravinové výrobky jí obsahují nejvíce. Z doporučení Světové zdravotnické organizace (WHO) vyplývá, že soli bychom neměli přijmout více než pět gramů denně.

Kolik soli v párcích je, však z etiket zpravidla nezjistíme, protože údaj o jejím množství je povinný, až když je jí ve výrobku 2,5 % a více. To pro ilustraci je 2,5 gramu kuchyňské soli ve stogramové porci. Takto slané párky jsme v testech neobjevili. Je však třeba říci, že párky v našem testu se svou slaností dost lišily. Nejslanější byly Zimbo Delikátní vídeňské párky z Německa s 2,27 gramy soli ve sto gramech výrobku. Takže stogramovou porcí zmíněných párků bychom už vyčerpali téměř polovinu zdravotníky doporučené denní dávky. Méně přísná než WHO je na sůl Evropská unie, která stanovila přípustné denní množství na šest gramů.

Dětské párky Bilbo měly 1,62 gramu soli ve sto gramech výrobku. Vůbec nejméně soli bylo v párcích z pultovního prodeje v Globusu (Globus, vlastní výroba), a to 1,59 gramu na sto gramů výrobku.

V USA, kde jsou v tažení proti soli v hotových potravinách nejdále, vysvětlují, proč by děti neměly jíst nadměrně slané potraviny tím, že každý gram soli vyvolá u dětí žízeň, která vede k přijetí 17 gramů cukru ve sladkých nápojích.





Dusitany: pro a proti

Ve všech testovaných výrobcích, včetně biopárků, byl přítomen konzervant dusitan sodný. Na etiketách tuto přídatnou látku můžeme najít i pod označením E 250. I když její použití bylo schváleno i pro biopotraviny, postoj odborníků k ní je nejednoznačný. Výstižně to charakterizuje Nařízení Evropské komise č. 1129/2011, v němž je uveden seznam schválených přídatných potravinářských látek. Text jsme převzali v doslovném znění: „Dusitany (E 249–250) jsou potřebné ke konzervaci masných výrobků, aby se zabránilo možnému růstu škodlivých bakterií, zejména Clostridium botulinum. Použití dusitanů v mase však může vést ke vzniku nitrosaminů, které jsou karcinogenními látkami. Současné povolení dusitanů jako potravinářských přídatných látek vyvažuje oba tyto účinky." Limity pro používání dusitanů a dusičnanů jsou stanoveny pouze pro dávkování ve výrobě, nikoliv pro rezidua ve finálních výrobcích.

Škrob s masovou příchutí

Na obalu několika výrobků bylo nápadným písmem zdůrazněno, že neobsahují glutamáty. A tak jsme se rozhodli jejich tvrzení ověřit. Pravdou je, že potravinoví puristé pohlížejí na glutamáty v jídle tak trochu s nelibostí.

Glutamáty, také nazývané glutamany, jsou soli kyseliny glutamové a mají tu vlastnost, že přidávají jídlu masovou chuť, i když v něm maso vůbec nemusí být. Domovem ochucovadla je Japonsko, kde si ho vyráběli z mořských řas a používali jako náhražku do bujónu, protože jim víra zapovídala jíst hovězí maso. Když v Japonsku objevili chemickou podstatu sloučeniny, začaly se glutamany vyrábět synteticky. Látka byla později spojována s tzv. syndromem čínských restaurací, projevujících se bolením hlavy a dušností. Vědecké studie však souvislost neprokázaly a glutamany tak stále patří mezi schválené přídatné látky do potravin v celé Evropské unii. V potravinách pomáhají zakrýt mdlou chuť škrobu a sóji.

V našich testech laboratoř objevila glutamany v šesti výrobcích, a to právě v těch, kde byl ve složení deklarován bramborový škrob nebo sója, případně obojí. Ke cti výrobců nutno dodat, že se

› str. 14

Test Vídeňské párky



	vídeňské párky						
	Lidl Dulano / / Delikatesní vídeňské párky	Spar Vídeňské párky	Bilbo uzeniny Vídeňské párky pro děti	Kaufland Best Farm / / Vídeňské párky extra	Krásno Vídeňské párky Premium	Billa Vídeňské párky / / pultový prodej	U Dolejších Vídeňské párky / / pultový prodej
cena za 1 kg (Kč)	187	208	216	139	175	159	137
cena za 1 kg masa (Kč)	229	276	304	197	222	244	197
hodnocení kvality	**dobře 69 %**	**dobře 63 %**	**dobře 60 %**	**uspokojivě 57 %**	**uspokojivě 55 %**	**uspokojivě 53 %**	**uspokojivě 50 %**
žádoucí látky	**velmi dobře 85 %**	**dobře 74 %**	**dobře 61 %**	**dobře 64 %**	**velmi dobře 81 %**	**uspokojivě 53 %**	**uspokojivě 57 %**
maso	++	+	+	+	+	o	o
bílkoviny	++	++	+	+	++	+	o
senzorické hodnocení	**uspokojivě 56 %**	**dobře 62 %**	**uspokojivě 53 %**	**uspokojivě 51 %**	**dostatečně 34 %**	**dostatečně 36 %**	**uspokojivě 46 %**
vzhled	+	+	o	+	o	o	o
vůně	o	+	+	o	–	o	o
chuť	o	+	o	o	–	–	–
konzistence	+	+	o	o	o	o	o
skus	o	+	o	o	o	o	+
střívko	+	+	+	o	o	o	o
nežádoucí látky	**dobře 66 %**	**dostatečně 37 %**	**dobře 63 %**	**dostatečně 34 %**	**dostatečně 33 %**	**dobře 65 %**	**dostatečně 33 %**
tuk	+	++	o	o	++	+	o
soja	++	++	++	++	++	++	++
glutamany	++	–	++	–	–	++	–
fosfáty	o	+	o	+	+	o	o
vápník	o	o	+	–	–	+	+
dusičnany a dusitany	o	o	–	+	o	–	–
kuchyňská sůl	o	o	o	o	o	–	o
dodržení deklarovaných údajů	**dobře 79 %**	**velmi dobře 82 %**	**dobře 71 %**	**velmi dobře 94 %**	**velmi dobře 100 %**	**velmi dobře 84 %**	**dobře 72 %**
obsah masa	o	o	+	++	++	+	o
obsah tuku	++	++	++	++	++	++	++
obsah soli	++	++	×	×	++	++	×
deklarovaný obsah masa (%) 1)	85	77	70	60	55	65	75
změřený obsah masa (%) 2)	82	76	71	70	79	65	70
deklarovaný obsah tuku (%, max.)	29	40	32	40	40	35	35
změřený obsah tuku (%)	24	19	29	28	20	20	26
výrobce / dodavatel	Wolf GmbH, Německo	Steinhauser, s.r.o., Tišnov	Zedníček a.s., Kunovice	Beskydské uzeniny, a.s., Frýdek-Místek	MP Krásno, a.s., Valašské Meziříčí	Kostelecké uzeniny a.s., Kostelec	Řeznictví a uzenářství U DOLEJŠÍCH, s.r.o., Davle
datum spotřeby 3)	25.02.2013	18.02.2013	25.02.2013	02.03.13	24.02.13	13.2.2013	13.2.2013

klíč:
++ + o – ––
velmi dobře ⟷ nedostatečně

rozpětí hodnocení:
velmi dobře 100–80 %
dobře 79–60 %
uspokojivě 59–40 %
dostatečně 39–20 %
nedostatečně 19–0 %

vysvětlivky:
✓ ano ✕ ne
Některá hodnocení mohou být limitována.
Při shodném hodnocení kvality pořadí podle abecedy.
1) V případě párků z pultového prodeje byla deklarace ověřována přímo u daného řetězce.
2) Odchylka měření u výsledků do 50 % masa je 15%, nad 50 % je 10%.



Albert Quality / / Vídeňské párky	Schneider Vídeňské párky	Ponnath Řezničtí mistři Bio Vídeňské párky	Zimbo Delikátní vídeňské párky	Globus Vídeňské párky / / pultový prodej	Tesco Párky Vídeňské	Lidl Pikok / / Vídeňské párky	Coop Vídeňské párky / / pultový prodej
140	125	340	150	129	142	150	169
187	218	432	193	179	292	235	323
uspokojivě 47 %	**uspokojivě 47 %**	**dostatečně 37 %**	**dostatečně 35 %**	**dostatečně 28 %**	**nedostatečně 15 %**	**nedostatečně 14 %**	**nedostatečně 6 %**
uspokojivě 59 %	**dobře 62 %**	**dobře 76 %**	**dobře 75 %**	**dobře 63 %**	**dostatečně 23 %**	**uspokojivě 52 %**	**dostatečně 23 %**
o	o	+	+	+	−−	o	−−
++	++	+	+	+	o	+	−
dostatečně 36 %	**dostatečně 39 %**	**dobře 62 %**	**uspokojivě 48 %**	**uspokojivě 41 %**	**uspokojivě 44 %**	**dostatečně 24 %**	**dostatečně 37 %**
+	o	+	o	o	+	−	o
o	o	+	+	o	o	−	o
−	−	+	−	−	−	−−	−
o	−	+	+	−	o	−	−
−	−	+	o	−	o	−	−
o	−	+	o	o	o	o	−
dostatečně 23 %	**dostatečně 23 %**	**dobře 69 %**	**dobře 66 %**	**dobře 65 %**	**uspokojivě 56 %**	**uspokojivě 57 %**	**dostatečně 29 %**
++	++	o	+	o	++	+	+
++	++	++	++	++	−	−	++
−−	−−	++	++	++	++	++	−
o	o	++	+	+	−	++	o
−−	−−	o	−	o	o	o	−
o	o	o	+	o	o	−	−
−	−	o	−	o	−	o	o
velmi dobře 82 %	**velmi dobře 86 %**	**nedostatečně 0 %**	**dostatečně 30 %**	**nedostatečně 17 %**	**nedostatečně 0 %**	**nedostatečně 0 %**	**nedostatečně 0 %**
o	+	−−	o	+	−−	−−	−−
++	++	+	+	−−	++	++	++
++	++	×	−	++	++	×	++
65	65	95	80	70	65	80	69,5
64	67	79	78	72	49	64	52
30	30	27	25	24	36	30	30
18	13	27	25	29	15	23	20
Maso-kombinát Plzeň s.r.o., Plzeň	Maso-kombinát Plzeň s.r.o., Plzeň	Ponnath Řezničtí mistři, s.r.o., Sušice	Zimbo Czechia s.r.o., Praha 7	Globus ČR	Kostelecké uzeniny a.s., Kostelec	Balcerzak i Spólka sp. Z o.o., Polsko	Příbramská uzenina a.s., Příbram
20.02.13	27.02.2013	26.02.2013	27.02.13	13.2.2013	28.02.2013	18.02.2013	13.2.2013



[3] V případě výrobků zakoupených v pultovém prodeji je uvedeno datum nákupu.

vítěz testu
výhodný nákup



Opsali jsme ze složení vídeňských párků

(Přídatné látky a jejich funkce)

E 120 – košenila; barvivo
E 160 c – paprikový extrakt (kapsanthin, kapsorubin); barvivo
E 250 – dusitan sodný; konzervant, stabilizátor barviva
E 262 – octany sodné; konzervant, regulátor kyselosti, sekvestrant
E 270 – kyselina mléčná; regulátor kyselosti
E 300 – kyselina askorbová; antioxidant
E 301 – askorban sodný; antioxidant
E 315 – kyselina erythorbová (kyselina isoaskorbová); antioxidant
E 316 – erythorban sodný; antioxidant
E 330 – kyselina citronová; regulátor kyselosti, antioxidant, sekvestrant
E 331 – citronan (citrát) sodný, regulátor kyselosti, emulgátor, stabilizátor, sekvestrant
E 334 – kyselina vinná (L (+)-); regulátor kyselosti, antioxidant, sekvestrant
E 412 – guma guar; zahušťovadlo, stabilizátor
E 450 – difosforečnany; emulgátor, stabilizátor, regulátor kyselosti, kypřící látka, sekvestrant, zvlhčující látka
E 451 – trifosforečnany; sekvestrant, regulátor kyselosti, zahušťovadlo
E 452 – polyfosforečnany; emulgátor, stabilizátor, regulátor kyselosti, kypřící látka, sekvestrant, zvlhčující látka
E 500 – uhličitany sodné; regulátor kyselosti, zahušťovadlo, protispékavá látka
E 621 – glutaman sodný; látka zvýrazňující chuť a vůni
E 635 – 5'-ribonukleotidy sodné; látka zvýrazňující chuť a vůni

Poznámka: Seznam obsahuje všechny přídatné látky, které jsme opsali z etiket testovaných vídeňských párků. Výrobci uvádějí buď číselný kód, nebo chemický název přídatné látky, což jim legislativa umožňuje. Na první místo jsme dali názvy, pod kterými éčka schválila Evropská komise, v závorce je název užitý výrobcem nebo další možné synonymum pro tuto látku. Některé přídatné látky mohou v potravině plnit více funkcí, my uvádíme všechny, které jsou pro danou přídatnou látku schváleny.



k použití glutamanů otevřeně přihlásili na etiketě buď slovně nebo kódy E 621 (glutaman sodný) a E 623 (glutaman vápenatý).

Přítomnost glutamanů laboratoř objevila také ve vídeňských párcích z Řeznictví a uzenářství U Dolejších. Jde o vyhlášenou rodinnou firmu z Davle u Prahy, která provozuje i vlastní prodejnu svých uzenin.

V osmi zbylých výrobcích glutamany nebyly zjištěny, včetně těch, kde se jejich nepřítomnost výslovně zdůrazňovala na obalu, například v párcích Bilbo pro děti.

Někteří citlivější jedinci uvádějí, že jim potraviny s glutamany po konzumaci zanechávají pachuť v ústech. V senzorickém testu hodnotitelům nejvíc chutnaly párky s glutamanem sodným. Pravdou je, že hodnocení probíhá naslepo, zkoumané vzorky jsou anonymní, bez etiket.

Vítěz byl šťavnatý a křehký

Když si doma ohříváme párky, neměli bychom je dávat do kastrůlku s horkou vodou ani do mikrovlnky. Nejlepší tepelná příprava párků je ohřátí v páře na pařáčku. Nejinak postupovali naši hodnotitelé.

Vítězem senzorického testu se staly vídeňské párky ze Sparu (výrobce Steinhauser, s.r.o., Tišnov). Měly příjemnou vůni, vyrovnanou příjemnou chuť, pružnou a soudržnou konzistenci. Párky byly dostatečně šťavnaté a křehké, střívko nebylo tuhé. V nákroji byl párek masově růžový, jemně vypracovaný s ojedinělou drobnou pórovitostí.

Naproti tomu vídeňské párky Pikok od polského výrobce, které skončily na posledním místě, měly vůni i chuť nakyslou, mdlou, konzistenci mazlavou až blátivou, méně soudržnou. Párek byl nedostatečně šťavnatý a křehký s tuhým střívkem. Povrch párku byl bledý, v nákroji slabě růžový až na-



www.dtest.cz/parky
Kompletní deklarované složení všech testovaných párků naleznete na www.dtest.cz/parky. U každé přídatné látky můžete využít proklik na její detailní popis a hodnocení v naší nově spuštěné databázi éček.

šedlý. Byl jemně vypracovaný, s drobnými póry a kolagenními zrny.

Jaké závady ve výrobcích hodnotitelé ještě našli? Nejčastějšími nedostatky byly nevýrazná vůně a mdlá nebo naopak nakyslá až štiplavá chuť, v některých případech dokonce se slabou cizí „chemickou“ pachutí. Tuhé nebo tužší střívko mělo 12 z 15 hodnocených vzorků.

Ovčí střívka a hovězí kůže

Někteří výrobci na obalu deklarovali použití přírodního střívka, v testu se však jeho přednost ne vždy prokázala. Byl to případ již zmíněných polských párků Pikok, jejichž výrobce na etiketě opakovaně deklaroval použití přírodního jemného střeva, avšak hodnotitelé ho v testu shledali jako tuhé. Biopárky Ponnath výslovně deklarovaly ovčí střívko, to však bylo v testu senzoriky označeno za tužší. Nicméně zmíněné párky skončily v senzorických testech na druhém místě. Skopové střívko deklarovaly i párky Dulano z Německa, v tomto případě bylo hodnotiteli označeno za křehké a přijatelné a výrobek skončil na třetím místě.

I když gurmáni nedají na tradiční ovčí střívka dopustit, je dobré vědět, že přírodního původu jsou i střívka z tzv. cutisinu, protože se vyrábějí z hovězí kůže. Je ale pravdou, že se vyrábějí různě silná, a tak se liší jemností i cenou. Nejkvalitnější cutisinová střívka se dají po naplnění masovou směsí vytvarovat do obloučků, takže párky v nich vypadají k nerozeznání od těch, které jsou ve střívkách skopových.

Párky v nejedlých střívcích, která před konzumací nutno oloupat, jsme netestovali. I nejedlá střívka musí být zdravotně nezávadná. Vyrábějí se buď z celulózy (celofánu) což je také materiál přírodního původu – pochází z dřeva, anebo z chemického vlákna polyamid. ×

předplatné časopisu dTest
5 důvodů, proč si ho pořídit

1. **Peníze vložené do předplatného se vám mohou vrátit už během jediného nákupu.** Naše nezávislé testy ukazují, že dražší výrobky nemusí být lepší než levnější konkurence. S dTestem efektivně nakoupíte a ušetříte.

2. Jako předplatitelé získáváte **zdarma přístup do unikátní databáze tisíců testů** na www.dtest.cz.

3. S předplatným dTestu se stanete součástí velké rodiny spotřebitelů, kterou jen tak někdo neoklame. Informujeme o nástrahách trhu a **bojujeme za spotřebitelská práva.**

4. Praktické dárky, které dostávají naši předplatitelé, potěší a **usnadní život.**

5. Pro zachování skutečné nezávislosti nezveřejňujeme žádnou reklamu.
Příjmy z předplatného jsou hlavním zdrojem financování našich testů i ostatních aktivit.

předplatné dTestu objednávejte zde




Předplatné dTestu objednávejte na www.dtest.cz/predplatne nebo telefonicky na čísle 241404922.

Aktuálně na www.dtest.cz


Prodejci zbavují zákazníky práva na vrácení zboží
více


Test ochran počítače 2013
více


Braňte se výmluvám prodejců mobilních telefonů
více


Odhalte riziková éčka již při nákupu potravin
více